

COCKTAILS, BOISSONS, VINS

Cocktails au Champagne

- Bellini - 18
Champagne Duval Leroy, jus de pêche A. Millat
 Rossini - 18
Champagne Duval Leroy, jus de fraise A. Millat
 Mimosa - 18
Champagne Duval Leroy, jus d'orange A. Millat

Les Spritz

- St Germain Fizz – 15
Liqueur de Sureau, Grey Goose, citron vert, prosecco
 Apérol Spritz – 15
Apérol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange

Les Cocktails

- Gin Basil Smash – 13
Gordon gin, sucre de canne, citron vert, Basilic frais
 Summer in Provence – 13
Vodka infusé romarin, Sirop de Vanille, citron vert
 Jackberry – 15
Jack Daniels, orgeat, cranberry, jus de fraise, Cassis

- Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool) – 11
Fever Tree ginger beer, Menthe fraîche, citron vert

Bières/Beers

- Bouteille (33cl)
 Socca Bière de Nice 8
 Corona 8
 Brooklyn IPA 8
Pression 25 cl / 50cl
 1664 6/10

Apéritifs

- Martini Blanc, Rouge, Campari, (6 cl) 8
 Porto Cruz (6 cl) 8
 Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4cl) 8

Alcools

- Grey Goose 14
 Havana 3 ans 10
 Havana 7 ans 13
 Hendricks 13
 Jack Daniel 's 13
 Johnny Walker Black 13
 Lagavulin 16 ans 20
 Armagnac 13
 Hennessy Cognac XO 28
 Calvados 13

Eaux et softs/Water and softs

- Perrier- 33cl, Evian / Badoit – 50 cl 5
 Badoit – 1 L, Evian – 1 L 8

Sodas – 33cl

- Coca, Coca Zéro Ice Tea, Fanta 6
 Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger beer 6
 Sprite, Bitter Venezio 6


- Jus de Fruits – 33cl 7
*Orange, Ananas, Fraise, Pomme, Framboise,
 Tomato, Peche, Cranberry*

Blanc/Whites

Sec et Minéral –Dry and Mineral

- | | Verre
(15 cl) | Bout.
(75 cl) |
|--|------------------|------------------|
| IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc | 12 | 42 |
| AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay | 15 | 60 |

Sec et Fruité –Dry and Fruity

- | | | |
|--|----|----|
| AOC, Côtes de Provence, Cuvée «Esterelle», Château du Rouët | 11 | 45 |
| AOC Bandol, «Cuvée Les Baumes», Moulin de la Roque Blanc | | 66 |
| Vin de Pays d'Oc, PRIMA Nature, Chardonnay  | | 52 |

Floral et Riche –Aromatic and Full body


- | | | |
|---|----|----|
| Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay | 14 | 56 |
| AOC, Languedoc «Cuvée Elisabeth» Viognier | 11 | 47 |
| Vins de Pays des Côtes de Gascogne, «Cuvée UBY n°4», Doux | 11 | 42 |

Rosé

Sec et Léger –Dry and Light

- | | | |
|--|----|----|
| AOC, Côtes de Provence cuvée «Estello»  | 13 | 52 |
| AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres | 11 | 45 |
| AOC, Côtes de Provence, Rosé By Olivier | | 49 |

Puissant et Arômatique –Full Body and Aromatic


- | | | |
|--|----|----|
| AOC, Côteaux du Languedoc, Cuvée «JOA»  | 14 | 68 |
| AOC, Bandol, «Cuvée des Adrets», Moulin de la Roque | | 65 |

Rouge/Reds

Léger et Floral-Light and Aromatic

- | | | |
|--|----|----|
| AOC, Côtes de Provence, Château des Vingtinières | | 47 |
| IGP, Val de Loire, Cuvée «l'Aubrière» Pinot Noir | 12 | 55 |

Semi Corsé et Fruité –Medium Body and Fruity

- | | | |
|---|----|----|
| AOC, Côteaux Varois, Cuvée «Terres du Loou»  | 10 | 48 |
| AOC, Côte du Rhône, Cuvée «Les Costebelles»
Château La Ligière, Grenache & Syrah | | 46 |

Puissant et Charpenté –Full body red's

- | | | |
|--|----|----|
| AOC, Bandol «Cuvée des Adrets», Moulin de la Roque Rouge | | 63 |
| AOC, Côtes de Provence, Cru Classé Cuvée «Irrésistible»
Domaine de la Croix Rouge | | 73 |
| AOC, C Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St-Christophe | 14 | 52 |

Champagne

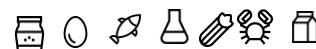
- | | | |
|----------------------------|----|-----|
| Champagne Duval Leroy | 14 | 75 |
| Champagne Duval Leroy Rosé | 16 | 95 |
| Mumm Cordon Rouge | 95 | |
| Moet et Chandon, brut | | 125 |
| Veuve Clicquot | | 125 |
| Dom Pérignon | | 320 |

POUR BIEN COMMENCER...

Assortiment de Mezze du moment / Pour 2 personnes

Assorted Mezze platter / for 2 people

24



Tartare de thon, avocat et agrumes

Tuna tartar, avocado and citrus fruit

12/24



Carpaccio de pastèque, homard et citron vert

Fresh watermelon carpaccio, lobster and lime

29



Burrata de Nice, tomates multicolores et basilic

Nice Burrata, multicolored tomatoes and basil

19



Gaspacho de concombre, menthe et feta craquante

Cucumber gazpacho, mint and crispy feta cheese

16

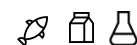


VUE MER...

Thon snacké au sumac, pois chiche et courgette du pays

Pan seared red tuna, sumac spices, chickpeas and local zucchini

29



Poulpe à la plancha, haricots coco, citron et chorizo

Octopus « à la Plancha », fava beans with citrus fruit, chorizo

31



Pêche du jour comme une bouillabaisse, rouille safranée et croustons

Catch of the day as a bouillabaisse, homemade saffron sauce and croutons

32



Sauté gourmand de homard, légumes et coriandre

Whole & out of the shell roasted lobster, vegetables and coriander

54



Pavé de bar rôti, fenouil et citron confit

Roasted Sea Bass, fennel and lemon confit

30



CÔTE TERRE...

Poitrine de volaille citron et thym, légumes de saison

Farm raised chicken scented with lemon and thyme, seasonal vegetables

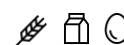
28



Travers de bœuf confit «24 h», piquillos et échalotes confites

24 hours beef short ribs, piquillos and shallots confit

33



Noix d'entrecôte de bœuf « Uruguay Grainfed » 250 grammes

Pommes nouvelles et condiment barbecue

9.0 Oz Uruguay grain fed rib eye steak

Homemade potatoes, BBQ condiments

39



PÂTES OU RISOTTO ?

Orecchiette au pesto rosso, crémeux de burrata

Orecchiette pasta, red pesto dressing, burrata cheese

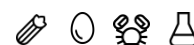
23



Risotto Carnaroli aux gambas et courgettes

Risotto Carnaroli, grilled prawns and local zucchini

33



Tagliatelle « homard et estragon », quelques tomates confites

Tagliatelle pasta cooked in lobster bisque, lobster chunks, tarragon, cherry tomatoes confit

45



DOUCEURS

Sélection de fromages de France et d'ici

French artisan cheese platter

12



Rafraichi de fraises au basilic

Basil scented chilled seasonal strawberry soup

10

Tarte Vanille et framboises

Vanilla tart and raspberries

10



Tiramisu pistache, cerises Amarena et thé matcha

Homemade tiramisu with Amarena cherries and matcha tea

10



Crèmeux chocolat au lait Valrhona et praliné noisette

Creamy Valrhona chocolate milk and hazelnut praline

10



Café gourmand

Coffee or tea of your choice accompanied with homemade patisseries and sweets

12



THÉS/CAFÉS & DIGESTIFS

Espresso, Café Américain Malongo

3,50

Thé ou Infusion Ronnefeldt

4

Cognac – Hennessy VSOP Fine de Cognac -4cl

14

Armagnac – Clés des Ducs – VS Eaux de Vie – Calvados, Grappa – 4cl

13

Bailey's, Get 27, Amaretto Disaronno - 4 cl

12

Prix nets – TVA 10% et 20% inclus

La liste des allergènes est disponible dans le restaurant sur demande

L'origine de nos viandes est affichée dans le restaurant

CALADE



rooftop restaurant | nice

MENU ENFANT

KIDS MENU

PLAT – GLACE - BOISSON
MAIN COURSE – ICE CREAM – DRINK
16 euros

PLAT AU CHOIX
COURSE OF YOUR CHOICE

Nuggets de poulet – *Chicken nuggets*
or
Poisson pané- *Fish and Chips*
or
Steack haché de boeuf- *Beef steak*

Accompagnement:
Légumes – Ecrasé de pomme de terre
Pâtes – Frites

Served with:
Vegetables, Mashed potatoes
Pasta – French fries

DESSERT

DESSERT

1 boule de glace – 1 scoop of ice cream